Rocznik 1932. Nr. 33.

Gazeta Powiatowa

powiatu świętochłowickiego.

Świętochłowice, dnia 13-go sierpnia 1932 r.

Wychodzi co sobotę. Redaktor: Siwy, Dyrektor biur, Wydział Powiatowy Świętochłowice.
Telefon: Król. Huta 1605, 1611, 1612, 1646, 1647; Katowice 99.

Treść:

DZIAŁ URZĘDOWY

1.

Rozporządzenie

Ministra Spraw Wewnętrznych

z dnia 30. czerwca 1932 r.

o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnemi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu.

(Ciąg dalszy.)

2)

ROZDZIAŁ III.

Wytwórnie przetworów mięsnych.

§ 23.

1. Szlamiarnie, przeznaczone do czyszczenia jelit na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, powinny mieć pomieszczenia należycie oświetlone, zaopatrzone w dobrą wentylację i w urządzenia, dostarczające obfitą ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej.

2. Ściany pomieszczeń powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone płytkami terrakotowemi do wysokości co najmniej 2 metrów. Podłoga powinna być z materjału nieprzepuszczalnego (cement, beton, płytki terrakotowe itp.)

3. Szlamiarnie powinny być zaopatrzone w wanny wysokości 1 metra, w stoły ze szczelnego twardego drzewa oraz w odpowiednią do rozmiarów produkcji liczbę naczyń drewnianych (balji) i w aparaty do przedmuchiwania jelit.

4. Przy większych szlamiarniach powinny być poza właściwą szlamiarnią, oddzielne pomieszczenia na sortownię i solarnię jelit.

§ 24.

1. Wytwórnie wędliniarskie w dzielnicach osiedli, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

2. Przy ulicach osiedli, nie mających urządzeń wodociągowych i kanalizacyjnych, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach, zaopatrzonych w wodę, dobrą do picia dla ludzi, i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

3. Woda, używana do wyrobu przetworów z mięsa w wytwórniach nieskanalizowanych, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

§ 25.

1. Wytwórnie wędliniarskie nie mogą mieścić się w suterenach. Wytwórnie wędliniarskie mo-

gą znajdować się w odległości co najmniej 5 mtr. od ustępów ogólnych skanalizowanych, połączonych z miejską siecią kanalizacyjną lub miejscową oczyszczalnią ścieków, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników co najmniej w odległości 10 mtr.

2. O ile na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnię wędliniarską, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być tak izolowany, aby był zabezpieczony przed jakiemkolwiek przenikaniem do niego cieczy i zanieczyszczonego powietrza z ustępu.

§ 26.

1. Lokal wytwórni wędliniarskiej powinien składać się z pomieszczeń, przeznaczonych na:

1) warsztat,

2) peklownię (solarnię) i chłodnię,

3) wędzarnię,

4) ubieralnię i natryski,

5) skład podręczny na wyroby gotowe.

2) Peklownia, chłodnia i wędzarnia mogą być wspólne dla szeregu warsztatów i znajdować się poza niemi.

3. Warsztat może być połączony z wędzarnią, o ile rozmiar pomieszczenia na to pozwala.

4. Peklownia, chłodnia i skład podręczny na wyroby gotowe mogą być w jednem pomieszczeniu.

5. Peklownia i chodnia mogą się mieścić w suterenie.

§ 27.

1. Wysokość pomieszczeń wytwórni wędliniarskich powinna wynosić co najmniej 3 mtr. Izby powinny być widne, suche i tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadło co najmniej 4 mtr. kw. powierzchni. O ile peklownia i chłodnia mieszczą się w suterenie, wysokość tych pomieszczeń może być mniejsza, niż 3 metry.

2. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić conajmniej 1 : 10.

3. Ściany powinny być gładkie i czyste; o ile nie są malowane farbą olejną, powinny mieć, do wysokości co najmniej 2 mtr., jasną lamperję olejną lub z materjału, dającego się łatwo myć.

4. Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materjału (beton, cement, płytki terrakotowe), szczelne, gładkie, jednolite, przytem podłogi w izbach, przeznaczonych na warsztat i solarnię, zaopatrzone w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

5. Lampy przy oświetleniu naftowem powinny być zawieszone u sufitu lub na ścianie.

6. W izbach, przeznaczonych na warsztat solarnię i skład, powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna (mechaniczna), czynna w miarę potrzeby całą dobę. Nad kotłami powinny być urządzenia wyciągowe do pary.

7. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 6 i więcej pracowników.

§ 28.

1. Stoły i kloce, kadzie i beczki, przeznaczone na pomieszczenie przetworów mięsnych, powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar; naczynia do wody powinny być zaopatzone w szczelne pokrywy oraz w specjalne czerpaki.

2. Kotły oraz inne naczynia metalowe, o ile nie są aluminjowe, lub żelazne, powinny być należycie ocynowane; pobiała wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1%.

3. W warsztacie powinna znajdować się umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydło, szczotka do mycia rąk oraz czyste ręczniki; we wszystkich izbach spluwaczki wodne codziennie opróżniane i myte.

4. Postanowienia § 22 mają tu zastosowawanie.

§ 29.

1. W peklowni i chłodni temperatura nie powinna przekraczać + 7° C.

2. Trzymanie mięsa i jego przetworów bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

3. Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia wędliniarska. W ubioralni powinny być: umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą, mydłem i czystemi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej. Natrysk powinien być umieszczony w miejscu, odgrodzonem ścianką wysokości 2 mtr.

§ 30.

Zabrania się:

a) siadać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych,

b) mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion,

c) spluwać na podłogę,

d) palić tytoń,

e) chodzić do ustępu w fartuchach, przeznaczonych do pracy, i nosić je poza miejscem pracy,

f) wpuszczać do wytwórni wędliniarskiej osoby obce w czasie trwania pracy,

g) przechowywać w wytworni wędliniarskiej przedmioty i produkty, nie mające zastosowania do danego przemysłu, w szczególności wszelkie przedmioty, które mogą udzielić wyrobom złej woni lub je zanieczyścić, np. naftę, brudne naczynia, odzież itp.

§ 31.

1. Wędzenie przetworów mięsnych może odbywać się:

a) w wytwórniach wędliniarskich, b) w wędzarniach przemysłowych. Przez nazwę „wędzarnie przemysłowe" rozumie się zakłady, trudniące się zawodo wędzeniem przetworów mięsnych dostarczanych przez wytwórców tych przetworów, a przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia.

2. Wędzarnie, wymienione w pp. a) i b) ust. 1 muszą być tak urządzone, by nie psuły powietrza w zamieszkałem otoczeniu przez dym, swąd lub złą woń.

3. Wędzarnie przemysłowe nie mogą znajdować się w śródmieściu ani w budynkach mieszkalnych i powinny mieć oddzielne samoiste wejścia.

4. Do wędzarń przemysłowych mają zastosowanie przepisy §§ 24 i 25.

§ 32.

1. Lokal wędzarni przemysłowej powinien składać się z pomieszczeń na:

1) warsztat,

2) skład na produkty surowe,

3) skład na produkty gotowe,

4) ubieralnię i natryski.

2. Pomieszczenia pod 2) i 3) powinny być chłodzone (chodnie).

Dopuszczalne jest korzystanie z chłodni miejskich lub chodni wspólnych dla szeregu wędzarń.

§ 33.

1. Wysokość pomieszczeń wędzarni przemysłowej powinna wynosić co najmniej 3 mtr. Izby powinny być widne, suche, a pomieszczenia na warsztat tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało conajmniej 4 mtr. kw. powierzchni. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:10.

2. Ściany i sufit w wędzarni przemysłowej powinny być pokryte materjałem, łatwo zmywalnym, gładkie i czyste; o ile ściany nie są malowane farbą olejną, powinny mieć, do wysokości co najmniej 2 mtr., jasną lamperję olejną lub z materjału, dającego się łatwo myć.

3. Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materjalu (beton, cement, płytki terrakotowe itp.), szczelne, gładkie, jednolite; podłoga w pomieszczeniu na warsztat powinna być zaopatrzona w ścieki z odpowiednim spadkim do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

4. W izbach wędzarni powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna (mechaniczna), czynna w miarę potrzeby całą dobę.

5. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wędzarni przemysłowej, zatrudniającej 5 i więcej pracowników, i umieszczone w miejscu, odgrodzonem ścianką wysokości 2 mtr.

6. Ubieralnia powinna znajdować się w lokalu wędzarni. W ubieralni powinna być umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydłem i czystemi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantfli oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej.

7. We wszystkich izbach powinny znajdować się spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte.

8. Lampy przy oświetleniu naftowem powinny być wiszące u sufitu lub na ścianie.

9. Płyty stołów powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i spar, niemalowane.

§ 34.

1. Lokal wędzarni przemysłowej oraz wszystkie przyrządy i narzędzia winny być utrzymany w dokładnej czystości; ściany i podłogi zmywane codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest wzbronione. Stoły należy myć codziennie gorącym rozczynem sody.

2. Lokal wędzarni przemysłowej powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i

radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

3. Lokal wędzarni przemysłowej nie może służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

4. Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczać przed owadami gęstemi, trwałemi siatkami.

§ 35.

1. Produkty surowe i gotowe w wędzarni przemysłowej powinny być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady) i od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

2. W składach wędzarni przemysłowej na produkty surowe i gotowe temperatura nie powinna przekraczać + 7° C.

3. Trzymanie mięsa i przetworów mięsnych bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

4. Przepisy § 30 mają tu zastosowanie.

§ 36.

Wytwórnie, produkujące konserwy oraz wyciągi mięsne, powinny odpowiadać przepisom § 22, 24, 25, 27, 28, 29 i 30. Liczba i wielkość pomieszczeń wytwórni powinny być dostosowane do rozmiarów produkcji, zaś rodzaj pomieszczenia, naczynia i przyrządy — do rodzaju produkcji.

ROZDZIAŁ IV.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg przetworów mięsnych.

§ 37.

1. Przetwory mięsne (§ 1 pkt. a i c) w czasie przewozu i przenoszenia powinny być zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń.

2. W szczególności należy, by wozy i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i przenoszenia tych wyrobów miały pokrywy, były utrzymane w czystości i nieużywane do żadnych innych celów; o ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia tych wyrobów są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas przepis, dotyczący zaopatrzenia tych koszów i przyrządów w przykrywy, nie jest wymagany.

3. Przetwory mięsne, wyszczególnione w § 1 pkt. c), powinny być umieszczane na odpowiednich podstawach, np. półmiski, miski, salaterki.

4. Zabrania się:

a) przenosić w rękach do miejsc sprzedaży przetwory mięsne z wozów, koszów i innych przyrządów do przewożenia i przenoszenia;

b) stawiać i trzymać kosze i inne przyrządy, z dnem przepuszczalnem, na ziemi lub podłodze, o ile dna ich z zewnątrz nie są zaopatrzone w listy drewniane.

§ 38.

1. Do miejsc sprzedaży przetworów mięsnych, wymienionych w pkt. 2 lit. a) i c) § 1, mają analogiczne zastosowanie przepisy §§ 17, 18 z wyjątkiem pkt. a) i 22.

2. Produkty, umieszczone na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących.

3. Napoczęte lub pokrajane wyroby powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub pod kloszami przewiewnemi, na talerzach, podstawach (szklanych, porcelanowych, fajansowych). Od strony sprzedającego gablotki powinny być zaopatrzone w odrzucane gęste siatki druciane.

4. Wszelkie czynności związane z krajaniem i odważaniem przetworów mięsnych bez powłok w sprzedaży detalicznej, powinny być uskutecznione z pomocą odpowiednich przyrządów.

5. Do zawijania produktów gotowych do bezpośredniego spożycia (wędliny, mięsa pokrajane) należy używać tylko czystego papieru pergaminowego, woskowego lub satynowego.

6. W sklepach z przetworami mięsnemi, obsługiwanych przez trzy lub więcej osób, osoby zajęte krajaniem tych przetworów, nie mogą być zatrudnione odbiorem i wydawaniem pieniędzy.

7. W sklepach, w których sprzedaż przetworów mięsnych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą być sprzedawane takie produkty, których zapach może udzielić się wyrobom mięsnym. Sklepy, w których sprzedaż tych przetworów stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla tych przetworów oddzielne miejsce zdala od innych artykułów żywności.

8. W sklepach do sprzedaży przetworów mięsnych sprzedaż mięsa, z wyjątkiem mięsa wieprzowego, jest wzbroniona.

9. Podawanie gorących potraw w miejscach sprzedaży przetworów mięsnych może odbywać się tylko w oddzielnych pomieszczeniach, odpowiadających przepisom dla tego rodzaju miejsc spożycia.

§ 39.

1. Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia nie w tych miejscowościach, w których zostały wytworzone, powinny być zaopatrzone w świadectwa i plomby lekarza weterynaryjnego.

2. Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, sprzedawane konsumentom bezpośrednio przez wytwórców, nie podlegają postanowieniom ust. 1 pod warunkiem umieszczenia w miejscu sprzedaży, na widocznem i dostępnem miejscu, wydanego przez cech wędliniarzy względnie właściwą izbę przemysłowo-handlową wyraźnego napisu „wędliny własnego wyrobu".

3. W razie odprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich osobom trzecim, dla celu wpuszczenia tych przetworów do obiegu, wytwórca powinien zaopatrzyć je we własne plomby.

4. Świadectwa lekarza weterynaryjnego powinny stwierdzać, że wędliny i inne wyroby wędliniarskie zostały uprzednio zbadane i są wolne od włośni.

5. Plomby, nakładane przez wytwórców, powinny zawierać nazwy firmy i miejsca wyrobu.

6. Przy detalicznej sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich plomba powinna być pozostawiona aż do końca sprzedaży poszczególnej sztuki lub wiązki.

7. Wędliny, podpadające pod postanowienia ustępów 1 i 3, a nieposiadające plomb, podlegają zajęciu.

§ 40.

1. Handel okrężny wędlinami i innemi wyrobami wędliniarskiemi (na targach, rynkach, straganach, ulicach, podwórzach i domach itd.) jest wzbroniony.

2. W przypadkach wyjątkowych (jarmaki, odpusty itp.) powiatowa władza administracji ogólnej może każdorazowo zezwolić na sprzedaż wędlin i innych wyrobów wędliniarskich na targach, rynkach, straganach pod warunkiem, że sprzedaż ta odbywać się będzie w pomieszczeniach krytych, czysto utrzymanych, zabezpieczających produkty te od wszelkich zanieczyszczeń, oraz z zastosowaniem przepisów § 22 ust. 1, zdanie pierwsze ust. 2, 3 i 7.

§ 41.

1. Niezależnie od organów dozoru, wymienionych w § 4 pkt. a) i b) rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 1. czerwca 1929 r. o organizacji dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 64, poz. 495), urzędowi lekarze weterynaryjni wykonywają nadzór nad mięsem, wędlinami i innemi wyrobami wędliniarskiemi w miejscach, wymienionych w § 16 niniejszego rozporządzenia, oraz na targach, jarmarkach, odpustach, jak również w czasie przewozu, a także sprawują nadzór nad oczyszczaniem i konserwowaniem jelit w szlamiarniach.

2. Do zakresu nadzoru weterynaryjnego, w rozumieniu ustępu pierwszego, należy:

1. sprawdzanie w miejscach sprzedaży i w czasie przewozu:

a) czy mięso jest oznakowane zgodnie z przepisami weterynaryjnemi, czy w obiegu niema mięsa ze zwierząt, niepoddanych urzędowemu badaniu, albo mięsa niezdatnego i warunkowo zdatnego i czy mięso mniej wartościowe jest sprzedawane wyłącznie w specjalnie do tego celu wyznaczonych miejscach sprzedaży;

b) czy nie odbywa się sprzedaż mięsa końskiego w miejscach sprzedaży mięsa innych zwierząt;

c) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie są przepisowo oplombowane i nie zawierają pasorzytów, w szczególności włośni i wągrów, jak również czy nie wykazują innych zmian chorobowych;

2. sprawdzanie w wytwórniach:

a) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie sporządzane są z mięsa urzędowo zbadanego i uznane za zdatne do spożycia;

b) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie z mięsa końskiego sporządzane są w osobnych wytwórniach;

3. badanie w wytwórniach co do włośni wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, wysyłanych do innych miejscowości, oraz plombowanie przetworów mięsnych (§ 39).

3. Do sprawdzania, przewidzianego w ust. 2, a dotyczącego wędlin, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia nie w tych miejscowościach, w których zostały one wytworzone, władza dozoru, właściwa dla miejsca przeznaczenia wędlin, może wyznaczyć punkty, w których sprawdzanie to powinno być uskuteczniane.

ROZDZIAŁ V.

Postanowienia końcowe.

§ 42.

1. Przywóz mięsa i przetworów mięsnych z zagranicy podlega przepisom rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 5. lutego 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 54, poz. 443) w sprawie badania mięsa, wprowadzonego (przywożonego) z zagranicy.

2. Do mięsa i przetworów mięsnych, przywożonych z obszarów, na których niniejsze rozporządzenie nie obowiązuje, mają zastosowanie przepisy niniejszego rozporządzenia.

3. O ile ze względu na zapotrzebowanie rynku zagranicznego wyrób przetworów mięsnych odbywać się będzie odmiennie od postanowień niniejszego rozporządzenia, wytwórca obowiązany jest donieść o tem bezzwłocznie wojewódzkiej władzy administracji ogólnej.

§ 43.

Sprzedawcy miesa, w szczególności w sprzedaży drobnicowej, są obowiązani, na żądanie władz organów dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku, wskazywać źródło nabycia tego mięsa.

§ 44.

We wszystkich miejscach wyrobu i sprzedaży mięsa i jego przetworów powinny znajdować się podręczne bezwonne środki opatrunkowe (gaza, wata, bandaż, jodyna).

§ 45.

Postanowienia niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc sprzedaży mięsa oraz miejsc wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych, powinny być wywieszone na widocznem miejscu w pomieszczeniach, wyszczególnionych w § 1 pkt. 4.

§ 46.

Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia miejsca sprzedaży mięsa oraz wytwórnie i miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, zarówno jak szlamiarnie i wędzarnie przemysłowe powinny być doprowadzone do stanu, wymaganego niniejszem rozporządzeniem, do dnia 30. czerwca 1935 r., a w stosunku do postanowień § 24 ust. 1 do dnia 31. grudnia 1935 r., w przeciwnym zaś razie ulegną zamknięciu.

§ 47.

1. Miejsca sprzedaży mięsa, wytwórnie i miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterenowych, a odpowiadające wszystkim innym przepisom dla tych miejsc sprzedaży i wytwórni, mogą na podstawie decyzji wojewódzkiej władzy administracji ogólnej, wydawanej w każdym poszczególnym przypadku, pozostawać nadal w pomieszczeniach suterenowych.

2. Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich miejsca sprzedaży i wytwórnie, wymienione w ustępie pierwszym, będą mogły być pozostawione w suterenach, terminy te jednak, z uwzględnieniem postanowień § 26 ust. 5 nie mogą być dłuższe nad 5 lat, licząc od dnia wejścia w życie rozporządzenia. W przypadku pozostawienia wytwórni, wymienionych w ust. 1, w suterenie, powinna być urządzona należyta wentylacja sztuczna, zastępująca otwieranie okien.

3. Wojewódzka władza administracji ogólnej jest uprawniona ponadto do czynienia ustępstw:

a) w stosunku do istniejących miejsc sprzedaży mięsa, wytwórni i miejsc sprzedaży przetworów mięsnych co do odległości ich od ustępów ogólnych, obór, stajen, chlewów (§ 17 ust. 1, § 25 ust. 1, § 38 ust. 1);

b) w stosunku do istniejących wytwórni przetworów mięsnych co do liczby w nich pomieszczeń, przewidzianych w § 26, a w szczególności co do wymagania oddzielnej ubieralni oraz co do wysokości tych pomieszczeń (§ 27 ust. 1 zdanie pierwsze);

c) w stosunku do istniejących miejsc sprzedaży mięsa i miejsc sprzedaży przetworów mięsnych co do postanowień § 18 lit. a (oraz § 38 ust. 8);

d) w stosunku do istniejących wędzarni przemysłowych co do postanowień § 31 ust. 3;

e) w stosunku do istniejących wytwórni wędliniarskich co do postanowień § 24 ust. 1. o ile nieruchomość, na której wytwórnia się mieści, nie jest połączona z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

4. Ulgi, przewidziane w ust. 3 pkt. a), pkt. c) i pkt. e), mogą być przyznawane na okres czasu do 5 lat, licząc od dnia wejścia w życia niniejszego rozporządzenia.

§ 48.

Winny naruszenia właściwych przepisów rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22. marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) podlegają karom, przewidzianym w rozdziale III tego rozporządzenia.

§ 49.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 24. czerwca 1931 roku o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnemi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu (Dz. U. R. P. Nr. 68, poz. 558) w brzmieniu rozporządzeń z dnia 31. października 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 98, poz. 751) i z dnia 20. kwietnia 1932 r. (Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 396).

Minister Spraw Wewnętrznych
(—) Bronisław Pieracki

Minister Rolnictwa
(—) Sew. Ludkiewicz

Minister Przemysłu i Handlu
(—) Zarzycki.

2.

Obwieszczenie

o cenach wytycznych na artykuły powszedniego użytku.

Na mocy rozporządzenia Prezydenta Rzplitej z dnia 31. VIII. 1926 r. (Dz. U. R. P. Nr. 91 poz. 527) o zabezpieczeniu podaży przedmiotów powszedniego użytku, rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 19. VII. 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 87 poz. 761), rozporządzenia Wojewody Śl. z dnia 8. IX. 1931 r. (Dz. Ust. Śl. Nr. 20 poz. 38) i ustawy z dnia 17. I. 1920 r. (Dz. Ust. Rz. niem. str. 94) ustalam po zasięgnięciu opinji Powiatowej Komisji do badania cen następujące ceny orjentacyjne w detalu:

Mąka i pieczywo:

1 kg mąki żytniej	65%	37 gr.
1 „ chleba „	65%	36 „
1 „ mąki pszennej	65%	46 „
1 bułka	118 gram.	10 „

Nabiał:

1 litr mleka 32 groszy

1 „ maślanki 18 groszy

1 kg masła I gatunku 3,50 zł.

1 kg sera krowiego 1,00 zł.

jaja sztuka 8—10 groszy

Mięso i wyroby mięsne		**w składach**	**na targu**
1 kg wołowiny	I gat.	1,80 zł	1,60 zł
1 kg „	II „	1,50 zł	1,30 zł
1 kg wieprzowiny	I gat.	1,90 zł	1,80 zł
1 kg „	II „	1,80 zł	1,70 zł
1 kg cielęciny	I „	1,60 zł	1,40 zł
1 kg „	II „	1,40 zł	1,20 zł
1 kg słoniny surowej	I „	2,40 zł	2,40 zł
1 kg „	II „	2,20 zł	2,20 zł
1 kg sadła	I „	2,40 zł	2,40 zł
1 kg „	II „	2,20 zł	2,20 zł
1 kg kiełb. krak. 100% wieprz.	surow.	3,20 zł	3,20 zł
1 kg „ „ „ „	gotow.	3,20 zł	3,20 zł
1 kg „ „ mieszanej	I gat.	2,40 zł	2,40 zł
1 kg „ „ „	II „	2,20 zł	2,20 zł
1 kg „ czosnkowej	I „	2,40 zł	2,40 zł
1 kg „ „	II „	2,20 zł	2,20 zł
1 kg salcesonu	I „	2,20 zł	2,20 zł
1 kg „	II „	2,00 zł	2,00 zł
1 kg wątrobianki	I „	2,70 zł	2,60 zł
1 kg „	II „	2,20 zł	2,20 zł

Dodatek kości może wynosić:

przy wieprzowinie najwyżej 15 %
przy wołowinie najwyżej 20 %
przy cielęcinie najwyżej 25 %

Świętochłowice, dnia 10. sierpnia 1932 r.

Starosta
(—) Szaliński

3.

Zarządzenie

o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych.

Na podstawie § 348 Rozp. Min. Rolnictwa z dnia 9. I. 1928 r. o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr. 19/28 poz. 167 podaję do publicznej wiadomości, że w zagrodzie Jana Pietrygi zam. w Radzionkowie urzędowo stwierdzono pomór świń za wygasły.

Świętochłowice, dnia 8. sierpnia 1932 r.

Za Starostę:
(—) Dr. Olszewski
Wicestarosta.

4.

Obwieszczenie

o stwierdzeniu pomoru świń.

Na podstawie § 348 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 9. stycznia 1926 r. o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr. 19 poz. 167) podaję do publicznej wiadomości, że w zagrodzie Pająka Tomasza w Porębie, powiatu pszczyńskiego, urzędowo stwierdzono pomór świń.

Świętochłowice, dnia 9. VIII. 1932 r.

Starosta
w. z.
(—) Dr. Olszewski

Ostrzeżenie.

Za długi mego syna Ludwika Kasprzyka, **nie odpowiadam.**

Świętochłowice, dnia 6. VIII. 1932 r.

Ludwik Kasprzyk, jako ojciec
ul. Długa 30.

Odbito w drukarni Konrad'a Leksan'a, Świętochłowice, ul. Bytomska Nr. 23 — Telefon Nr. 11-10.